



Hygienewahn in den USA

Supermärkte führen Waschanlagen für Einkaufswagen ein.

Kampf den Keimen: Amerikanische Supermärkte haben Waschanlagen für Einkaufswagen eingerichtet, berichtete ABC-News. Kunden sollen effektiv vor Ansteckung geschützt werden.

Die Kinder seien am ehesten betroffen und die Gefahr in Form von Staphylokokken, Corynebakterien oder auch Enterokokken lauere eben

auch an den Einkaufswagen in den Supermärkten – zumindest behaupten das diverse Supermarktbetreiber aus unterschiedlichen Bundesstaaten der USA. Laut eines Berichtes der amerikanischen ABC-News haben schon diverse Märkte den Bakterien den Kampf angesagt: mit Waschanlagen für ihre Einkaufswagen. Kunden sollen sich um die Gesundheit ihrer Kinder gesorgt haben, die regelmäßig am Griff der Wagen lutschen.

Hände-Hygiene

Bakterienparadies Hände

Auf seinen Händen trägt jeder Mensch bis zu 150 verschiedene Bakterienarten. Die Zusammensetzung unterscheidet sich allerdings erheblich von Mensch zu Mensch, erläutert der Berufsverband Deutscher Internisten (BDI).

Der Verband beruft sich dabei auf eine US-amerikanische Studie aus dem Fachmagazin „Proceedings of the National Academy of Sciences“. Demzufolge gibt es auch von Hand zu Hand Unterschiede: So kommen 83 Prozent der Bakterien auf der einen Hand nicht aber auf der anderen vor, und Rechtshänder haben rechts eine deutliche größere Bakterienvielfalt als links – bei Linkshändern sei es umgekehrt.

Pro Quadratzentimeter Haut leben im Durchschnitt bis zu zehn Millionen Bakterien. Insgesamt bestimmten die amerikanischen Forscher mehr als 4700 Bakterienarten, die die Handinnenflächen besiedeln. Für gesunde Menschen bedeutet das laut BDI in der Regel keine Gefahr: Die Artenvielfalt verhindere vielmehr, dass sich krankmachende Bakterien vermehren. Trotzdem könnten über die Hände auch schädliche Erreger wie Grippe- und Erkältungsviren, multiresistente Erreger oder Darmbakterien übertragen werden. Eine gute Handhygiene sei daher in jedem Fall sinnvoll.

(dpa/tmn, Dez 08)

Inhalt:

Hygienewahn in den USA	1	Dauerthema MRSA	6
Hände-Hygiene	1	Foodwatch scheitert vor Gericht	8
Katzenjammer	2	Neue Unfallverhütungsvorschriften	8
Lebensmittel: Neue nährwertbezogene Angaben	2	NichtraucherGesetz - Neue Entwicklungen in Hamburg u. Bayern ...	9
Ärgerliche Hotelzusatzkosten	3	Impressum	10
Premiere: Zug qualifizierte Lebensmittelbetriebe	4	Aktuelle Angebote	11
Nebenwirkungen von GVO-Mais	4	Partnerfirmen	12
Elektrische Spannung entlarvt Gammelfleisch	5		

Katzenjammer

Wer kennt ihn nicht den Kater am Morgen danach? Nach übermäßigem Alkoholgenuss am Abend ist der Katzenjammer am nächsten Morgen meist groß! Unwohlsein, Kopfschmerzen und ein flaues Gefühl im Magen – doch weshalb ist das so und was kann man dagegen tun?

Die Alkoholmenge, die einen Kater auslöst, ist von Mensch zu Mensch unterschiedlich. Allgemein bewirkt Alkohol, dass dem Blut wichtige Nährstoffe und Wasser entzogen werden, außerdem führen giftige Abbauprodukte des Alkohols zu Kopfschmerzen und einer verminderten Herzleistung und verhindern so eine ausreichende Versorgung des Gehirns mit Sauerstoff. Der „Kater“ hat also nichts mit einem flauschigen Tier zu tun. Der Be-

griff stammt vielmehr aus der studentischen Umgangssprache des 19. Jahrhunderts und ist scherzhaft abgeleitet von „Katarrh“, was soviel wie Erkältung bedeutet und daher oft ähnliche Symptome hervorruft.

Die einfachste Methode, sich den Tierischen Begleiter vom Hals zu halten, ist natürlich moderater Alkoholgenuss, doch auch das Trinken von ausreichend Mineralwasser vor, während und nach dem Genuss von Alkohol kann den Symptomen entgegenwirken. War es dann doch einmal ein Gläschen zu viel, so hilft ein Spaziergang an der frischen Luft, eine fette Brühe, eine heiße Dusche und natürlich viel Schlaf.

Lebensmittel: Neue nährwertbezogene Angaben

Ende vergangener Woche veröffentlichte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA fünf weitere nährwertbezogene Angaben, die den Anhang der Health-Claims-Verordnung ergänzen.

Festgelegt wurden die Bedingungen für die Werbung mit den Aussagen „Quelle von Omega-3-Fettsäuren“, „Mit einem hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren“, „Mit einem hohen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren“, „Mit einem hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren“ und „Mit einem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren“. Der Hinweis „Mit einem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren“ darf beispielsweise nur noch verwendet werden, wenn mindestens 70 Prozent der im Lebensmittel enthaltenen Fettsäuren ungesättigt sind und diese mindestens 20 Prozent der Energie des Produktes liefern.

Was zunächst sehr sperrig klingt, hat durchaus Vorteile: Der Verbraucher kann nun sicher sein, dass die entsprechend beworbenen Lebensmittel auch tatsächlich bestimmte Mindestmengen der

beworbenen Nährstoffe enthalten. Auch ein Vergleich verschiedener Produkt untereinander wird dadurch vereinfacht.

Die neuen Zulassungen berücksichtigen eine Stellungnahme der EFSA zum Tagesbedarf an ungesättigten Fettsäuren. Angaben wie „Energiequelle“ oder „reich an Kohlenhydraten“ sind nicht in den Anhang der Verordnung aufgenommen worden. Sie dürfen daher künftig nicht mehr verwendet werden. Seit Juli 2007 sind nährwertbezogene Angaben wie „fettarm“, „zuckerfrei“ oder „Hoher Gehalt an Vitamin C“ nur noch erlaubt, wenn sie im Anhang der Health-Claims-Verordnung aufgeführt sind und die dort festgelegten Voraussetzungen erfüllen. Durch diese Maßnahme sollen dem Verbraucher eine sachkundige Produktwahl erleichtert und gleiche Wettbewerbsbedingungen auf dem europäischen Binnenmarkt geschaffen werden.

Quelle: Springer Medizin, 05.03.2010

Ärgerliche Hotelzusatzkosten

Wenn das Wasser 5,50 Euro kostet

Von Roland Mischke 15. Dezember 2009

Einer Hoteliere platzt der Kragen. Gerade habe ich der Eigentümerin des "Klassik Altstadt Hotels" in Lübeck erzählt, dass ich in einem Hamburger Vier-Sterne-Hotel auf dem Zimmer eine mit einer weißen Papierkrawatte drapierte 0,75-Liter-Wasserflasche auf dem Tisch fand. Darauf stand in hastiger Kugelschreiber-Schrift der Preis: 5,50 Euro. "Teile der Hotellerie drehen durch", sagt Hilke Flebbe, "da verliert man überm Abgezocke Anstand und Würde. Das tut unserer Branche nicht gut."

Wasser sei ein Grundnahrungsmittel, das müsse es natürlich umsonst geben. Wie aus dem Wasserhahn. Oder wie im Lübecker "Klassik Altstadt Hotel" gratis als Willkommensgruß, hübsch mit Krepppapier ummantelt. Im Großhandel kostet die Flasche Mineralwasser um 30 Cent. "Das sind mir meine Gäste allemal wert", sagt die Gastgeberin.

Hinter der spätklassizistischen Fassade des Lübecker Hotels, das die Schriftstellerin Inge Jens während ihres Aufenthalts - es steht im Gästebuch - als "ein Stück Heimat" empfand, wurde die Minibar abgeschafft. "Sie verbraucht viel Energie und verärgert die Gäste, die für Fläschchen hohe Preise zahlen sollen", erklärt Hilke Flebbe. "Lieber sollen die sich ihren Wein mitbringen, dann bekommen sie Korkenzieher und Gläser zur Verfügung gestellt und freuen sich über diese Geste."

Hoteliers, die Gästen das Trinken mitgebrachter Getränke verweigern wollen, haben wohl kaum deren Wohl im Sinn. "Wie die, die für eine kopierte Seite tatsächlich einen Euro kassieren!"

Einer Umfrage zufolge ärgern Hotelgäste folgende Kostenfaktoren am meisten: Fantasie-Minibar-Preise; Parkkosten, die zum Zimmerpreis extra berechnet werden; überhöhte Telefon- und PC-

beziehungsweise WLAN-Kosten; und wenn der Besuch des Spas oder Wellnessbereichs (ohne Anwendungen) nicht im Gesamtpreis inbegriffen ist.

Nun droht weiterer Ärger. Die Hoteliers werden höchstens einen geringen oder gar keinen Teil der geplanten Mehrwertsteuersenkung an ihre Gäste weitergeben. Das zeigt eine Umfrage unter 5700 Mitgliedern des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga).

Dabei hatte die CSU mit ihrem Frontmann Seehofer die Mehrwertsteuersenkung von 19 auf sieben Prozent durchgepaukt, weil bayerische Hoteltreiber gegenüber österreichischen Kollegen, die weniger an den Fiskus überweisen müssen, im Nachteil seien. Gerade noch Wahlargument, schon passé.

Die Hoteliers geben an, den größten Teil des Geldes, das sie einbehalten können, für Ausbau und Renovierung ihrer Häuser sowie Lohnerhöhungen und Fortbildungskosten ausgeben zu wollen.

Im Klartext: Die Zimmerpreise bleiben, wie sie sind.

Da kann Hilke Flebbe, seit über 25 Jahren in der Hotellerie, nur grimmig lachen. Für sie ist klar, wie für viele Politiker, die vehement gegen die Mehrwertsteuersenkung zu Felde ziehen, dass eine Bereicherung im großen Stil stattfindet. Auf Kosten der Bürger, denn die Steuerausfälle treiben die Lasten des Bundes in ein Defizit von insgesamt 86 Milliarden Euro 2010.

Die Leidtragenden, weiß die Lübeckerin, sind die Lakenstraffer, Bett-Aufschüttler, Badputzer und Servicekräfte. "Das Trinkgeld wird vielen Gästen künftig nicht mehr so locker sitzen", sagt sie.

Quelle: <http://www.abendblatt.de/reise>



Der Smiley aus Zug (Anm. d Red)

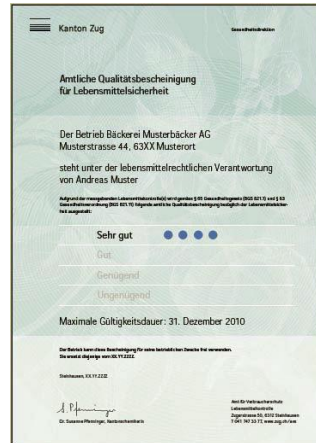
Premiere: Zug qualifiziert Lebensmittelbetriebe

Als erster Kanton in der Schweiz vergibt Zug an Betriebe der Lebensmittelbranche eine «Amtliche Bescheinigung für Lebensmittelsicherheit».

Vom Amt für Verbraucherschutz des Kantons Zug wurden insgesamt 574 Betriebe der Lebensmittelbranche (Gaststätten, Bäckereien, Metzgereien, Spitäler etc.) in Augenschein genommen.

Laut Medienmitteilung der Gesundheitsdirektion ist der Stand der Lebensmittelsicherheit im Kanton Zug «erfreulich gut»: 244 Betriebe (42.5 Prozent) erhielten das Prädikat «sehr gut». 232 Betriebe (40.4 Prozent) wurden als «gut» bezeichnet. 87 Betriebe (15.2 Prozent) mussten gemäß den maßgebenden Kriterien als «genügend» bezeichnet werden. Lediglich 11 Betriebe (1,9 Prozent) erhielten ein «ungenügend».

Die Bescheinigung macht eine zusammenfassende Aussage über den Stand der Lebensmittelsicherheit eines Betriebes. Dazu gehören die Sicherstellung des hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln, der Schutz vor Täuschung und der Schutz der Gesundheit der Konsumenten, wie es in der Mitteilung weiter heißt.



Die Qualitätsbescheinigung wird nur an Betriebe abgegeben, welche Lebensmittel direkt an die Konsumenten verkaufen. Keine Bescheinigung erhalten Betriebe, welche lediglich von Dritten bezogene vorverpackte Ware abgeben.

Die Betriebsinhaber sind allerdings nicht verpflichtet, die Urkunde in ihrem Betrieb aufzuhängen. Zugs Gesundheitsdirektor Joachim Eder geht jedoch davon aus, dass die allermeisten Betriebe mit einer positiven Bescheinigung wohl von dieser Möglichkeit Gebrauch machen werden: «Die Bescheinigung mit einer guten oder sehr guten Bewertung in Sachen Lebensmittelsicherheit ist schließlich beste Werbung für einen Betrieb».

Quelle: BVLK, Newsletter 083/2009, 15.12.2009

Forscher wollen Nebenwirkungen von GVO-Mais entdeckt haben

Französische Wissenschaftler der Universitäten Caen und Rouen haben vor möglichen Auswirkungen der GVO-Maislinien NK603, MON810 und MON863 von Monsanto gewarnt. „Unsere Analyse zeigt klar neue Nebenwirkungen dieser drei gentechnisch veränderten Organismen (GVO) im Zusammenhang mit dem Konsum von GV-Mais, die geschlechts- und häufig dosierungsabhängig sind“, heißt es in einer Zusammenfassung von Forschungsergebnissen. Die Auswirkungen würden hauptsächlich mit Nieren und Leber in Verbindung gebracht, auch wenn sie zwischen den drei

GVO unterschiedlich seien, so die Wissenschaftler zu ihren Ergebnissen, die sich auf Fütterungsversuche an Ratten stützen.

Umweltorganisationen halten nun eine neue Risikobewertung aller drei Maisvarianten für unumgänglich. „Es ist inakzeptabel, dass sich die EU-Wissenschaftler auf völlig unzureichende Monsanto-Studien stützen und dem Genmais grünes Licht geben“, erklärte Greenpeace-Vertreterin Stefanie Hundsdoerfer. Die Prüfrichtlinien der Europäischen Behörde für

Lebensmittelsicherheit (EFSA) müssten dringend verschärft werden. Die französischen Wissenschaftler hätten auch erhebliche Mängel in der Konzeption und Durchführung der Monsanto-Studien aufgezeigt, weil statistische und internati-

onale Standards bei Fütterungsversuchen nicht eingehalten worden seien.

Quelle: BVLK, Newsletter 083/2009, 15.12.2009



Elektrische Spannung entlarvt Gammelfleisch

Chemnitz - Forschern der Mess- und Sensortechnik an der TU Chemnitz ist es gelungen mit der Impedanzspektroskopie eine Qualitätsbeurteilung von Fleisch durchzuführen

Die BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH haben die Wissenschaftler für diese Machbarkeitsstudie beauftragt. In Zukunft soll damit ein Messverfahren gefunden werden, mit dem sich die Art und die Qualität von Fleisch einfach und kostengünstig bestimmen lässt.

"Wir haben gezeigt, dass man mit der Methode der Impedanzspektroskopie in der Lage ist, die Alterung von Fleisch genau zu bestimmen", so der Elektrotechniker Uwe Tröltzsch, der gemeinsam mit der Inhaberin der Professur, Olfa Kanoun, und Chris Stöckel am Projekt mitgearbeitet hat, gegenüber presstext. Zunächst sei es gelungen mit Hilfe der Methode verschiedene Fleischsorten voneinander zu unterscheiden und hinterher auch den Alterszustand festzustellen.

Wechselspannung bei verschiedenen Frequenzen messen

Bei der Impedanzspektroskopie wird eine Wechselspannung angelegt und der Wechselstrom bei verschiedenen Frequenzen gemessen", erklärt Tröltzsch. "Wenn Zellstrukturen intakt sind - wenn das Fleisch also frisch ist - weisen sie spezielle elektrische Eigenschaften auf. Wenn es alt

wird, platzen die Zellwände auf." Dadurch gehe der Strom im Fleisch jeweils andere Wege. Diese Unterschiede lassen sich mit der Impedanzspektroskopie darstellen.

In Zukunft wollen die Industriepartner ein Gerät herstellen, mit dem der Kunde nur noch das Fleisch auflegt und dann die Information erhält, ob es frisch ist oder nicht. Dieses könnte in Haushaltsgeräte eingebaut werden. "Wir wollen nicht das genaue Alter des Fleisches bestimmen, sondern lediglich die Frage, ob es noch genießbar ist oder nicht", erklärt der Forscher. Den Einsatz der Impedanzspektroskopie zur Qualitätsbeurteilung von Lebensmitteln hat die Firma zum Patent angemeldet.

Kompakte Elektronik entwickeln

Die nächste Aufgabe der Chemnitzer Techniker wird es sein, eine kompakte Elektronik zu entwickeln, die die Anforderungen an Kosten und Robustheit erfüllt. "Weitere Anwendungen der Impedanzspektroskopie zur Lebensmittelkontrolle sind ohne weiteres möglich. Etwa für Fisch, aber auch bei Obst oder Käse", meint Kanoun ein.

(pte) Quelle: proplanta, 24.10.2009

Dauerthema MRSA

Hohe Kosten, wenig Zeit und psychisch belastete Patienten

Methicillin-resistente *Staphylococcus aureus* - kurz MRSA genannt - sind Keime, die beim Menschen unter anderem Wundinfektionen und Entzündungen der Atemwege hervorrufen können und gegen bestimmte Antibiotika resistent sind. Bisher trat der Keim vor allem in Krankenhäusern auf, wo er von Mensch zu Mensch übertragen wird. In den vergangenen Jahren wurden vermehrt Fälle von Infektionen registriert, die Menschen sich außerhalb von Krankenhäusern zugezogen haben. Gleichzeitig zeichnete sich ab, dass MRSA auch bei Tieren auftreten kann, und zwar vermehrt bei Schweinen. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat Fragen und Antworten zu MRSA und den möglichen Infektionsquellen für den Menschen zusammengestellt.

MRSA in Deutschland im Vergleich zu anderen Ländern weit verbreitet?

Im Vergleich mit anderen europäischen Staaten liegt Deutschland bei Untersuchungen zum Vorkommen von MRSA im Krankenhausbereich auf einem mittleren Platz. In Skandinavien und den Niederlanden sind MRSA intensiv bekämpft und überwacht worden und werden in der Folge weniger beobachtet. In Großbritannien und den südeuropäischen Staaten liegt der Anteil Methicillin-resistenter *S. aureus* an allen *S. aureus* hingegen deutlich höher.

MRSA – eine beunruhigende Diagnose für einen Patienten, denn den resistenten Keimen ist meist nur durch konsequentes Management zu Leibe zu rücken und erfordert viel Geduld von den Betroffenen. Nahezu die Hälfte aller in Krankenhäusern registrierten Fälle sind mitgebracht, die andere Hälfte wird in den Krankenhäusern erworben (Quelle: Uniklinikum Essen). Die wesentlichen Folgen durch MRSA sind eine höhere Sterblichkeit und durch die erforderliche Therapie entstehen signifikant hohe Kosten – eine Dilemma, da die Maßnahmen gefordert, diese aber z. B. mit den DRGs schwer vereinbar sind.

Diagnosis Related Groups (kurz DRG, deutsch **Diagnosebezogene Fallgruppen**) bezeichnen ein ökonomisch-medizinisches Klassifikationssystem, mit dem Leistungen an Patienten anhand der Haupt- und Nebendiagnosen für den einzelnen Behandlungsfall und der fallbezogen durchgeführten Behand-

lungen in Fallgruppen klassifiziert werden. Jede Neuaufnahme eines Patienten in Krankenhaus, Rehabilitation und Pflege definiert jeweils einen neuen Fall, der die weitere Behandlung kennzeichnet. Die festgestellten DRG werden zwischen Leistungsträger und Kostenträger fallweise ausgetauscht.

DRG werden in verschiedenen Ländern zur Finanzierung oder zur Abrechnung von Krankenhausbehandlungen verwendet. Während in den meisten Ländern die DRGs krankenhausbezogen zur Verteilung staatlicher oder versicherungsbezogener Budgets verwendet werden, wurde in Deutschland das 2003 eingeführte DRG-System zu einem Fallpauschalensystem umgestaltet und seither zur Abrechnung von Preisen für die einzelnen Behandlungstypen der einzelnen Behandlungsfälle verwendet.

Diese Fallgruppen werden einheitlich nach dem für die Behandlung im Vorjahr ermittelten durchschnittlichen ökonomischen Aufwand bewertet und abgerechnet. Die auf DRG reduzierten Preise erfassen nicht die tatsächlichen betriebswirtschaftlichen Kosten der Behandlung (Quelle Wikipedia).

Ein wirtschaftliches Beispiel: In der BG-Unfallklinik Duisburg werden jährlich die MRSA-Isolationsliegetage erfasst. Der Vergleich der MRSA-Isolationsliegetage in der BG-Unfallklinik Duisburg für die Jahre 2005 und 2006 zeigte eine Steigerung um fast 25 %. Die Tagesmehrkosten eines MRSA-Patienten betrugen allein 108 Euro, die Jahresmehrkosten bei 4514 Liegetagen im Jahr 2006 488.821 Euro. Andere Studien bestätigen explodierende Kosten. Und die Aussichten: Die MRSA-Inzidenz deutscher Patienten wird weiter steigen, wenn es kein einheitliches stringentes Vorgehen in verschiedenen Einrichtungen gibt. **Experten prognostizieren, dass nur ein konsequentes hygienisch korrektes Konzept für Patienten mit diesem Erreger und die wirkungsvolle Kooperation der unterschiedlichen Gesundheitsdienste und Einrichtungen dieser Prognose wirksam entgegengetreten können** (B. Herbst, H.-R. Kortmann, 2007).

Präventive Infektionsmaßnahmen des Robert Koch-Institutes für andere Patienten und Personal:

1. Mobile Isolationspatienten brauchen eine eigene Nasszelle. Eine Kohortenisolation ist unter bestimmten Voraussetzungen möglich.
2. Das Personal muss gründlich informiert und geschult werden.
3. Geeignete Hygienemaßnahmen müssen umgesetzt werden.
4. Schutzkleidung: Kittel, Kopfhaube, Mund-Nasen-Schutz und Handschuhe müssen zur Verfügung gestellt werden.
5. Händedesinfektionsmittelspender müssen leicht verfügbar sein und korrekt angewendet werden. Angehörige und Besucher müssen einbezogen werden.
6. Transporte sollten reduziert oder vermieden werden.
7. Abfallentsorgung – MRSA-haltiges Material oder Material, das mit MRSA kontaminiert sein könnte, sind als Abfall der Gruppe B zu entsorgen. Die Entsorgung erfolgt gemäß Hygieneplan aber spätestens Am Ende einer Arbeitschicht.
8. Tägliche Desinfektion aller patienten- bzw. bewohnernahen Flächen und der persönlichen Gegenstände.
9. Minimal-Forderung: Wechsel der Zahnbürste zu Beginn der Sanierung und am Ende der Sanierung – bei Besiedlung in Nase und/oder im Rachen dürfen nur Einmalzahnbürsten benutzt werden.
10. Andere Gegenstände wie Blutdruckmessgerät, Haarbürsten, Brille und Hörgerät etc. müssen ausschließlich patientenbezogen benutzt werden (RKI 1999, 2004).

Ausgewählte Fragen und Antworten zu MRSA:

Kann sich der Mensch über Lebensmittel mit MRSA infizieren?

Bisher sind nur wenige Fälle beschrieben, bei denen eine MRSA-Infektion des Menschen auf Lebensmittel zurückgeführt werden konnte. In den wenigen bekannten Fällen waren die Lebensmittel durch infizierte Personen verunreinigt worden. Viele Lebensmittel bieten *S. aureus* keine günstigen Lebensbedingungen, so dass sich der Keim darin nicht stark vermehren kann. Grundsätzlich sicher sind alle wärmebehandelten Lebensmittel wie pasteurisierte Milch, gebratenes oder gekoch-

tes Fleisch. Allerdings dürfen die Lebensmittel nach der Wärmebehandlung nicht erneut verunreinigt werden.

Können Verbraucher erkennen, ob ein Lebensmittel mit MRSA verunreinigt ist?

Nein. Das lässt sich nur durch aufwändige Laboruntersuchungen feststellen.

Was unternehmen die Behörden gegen MRSA?

Die Behörden des Gesundheitswesens sind seit Jahren bemüht, die Verbreitung von MRSA beim Menschen einzudämmen. Trotz dieser Bemühungen stellen MRSA nach wie vor eine große Herausforderung für das Gesundheitswesen dar. Aufgrund der Berichte über MRSA bei Tieren, insbesondere Nutztieren, und von Tieren stammenden Lebensmitteln untersuchen die Behörden der Veterinär- und Lebensmittelüberwachung derzeit national und international, wie weit Methicillin-resistente *S. aureus* beim Tier und im Lebensmittel verbreitet sind und welche Bedeutung dies als zusätzliche Infektionsquelle für den Menschen hat. Das Bundesinstitut für Risikobewertung aktualisiert laufend auf der Basis der bekannt gewordenen Daten seine Einschätzung des Risikos für den gesundheitlichen Verbraucherschutz und stellt diese Bewertung der Bundesregierung und den Veterinärbehörden zur Verfügung. Unter der Federführung des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) wurde eine Arbeitsgruppe aus Vertretern der Wissenschaft, sowie der Gesundheits-, Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsbehörden gebildet. Sie forscht derzeit nach Strategien, MRSA in der Tierpopulation zurückzudrängen und die Gefährdung des Menschen weitestgehend zu minimieren.

Was kann jeder Verbraucher selbst tun, um sich gegen Methicillin-resistente *S. aureus* zu schützen?

Für den Schutz gegen eine Besiedlung durch MRSA gelten die üblichen Hygieneempfehlungen für den Umgang mit Lebensmitteln und Tieren. Nach dem Kontakt mit Tieren sowie vor und nach der Zubereitung von rohem Fleisch sollten die Hände gründlich mit Wasser und Seife gewaschen werden. Zudem sollte man vermeiden, Tiere und rohes Fleisch mit dem Mund zu berühren.

Quelle: RKI-Institut

Foodwatch scheitert vor Gericht

Köln (dpa) - Die Verbraucher-Organisation Foodwatch hat im Streit um die Herausgabe von internen Gremien-Infos zu Lebensmittel-Standards eine juristische Niederlage erlitten.

Das Kölner Verwaltungsgericht wies die Klage von Foodwatch-Geschäftsführer Thilo Bode ab, der bestimmte Protokolle der Lebensmittelbuch-Kommission (LMK) als Kopie gefordert hatte, wie ein Gerichtssprecher am Montag bestätigte. Foodwatch hatte in der Sache schon Ende 2007 Klage gegen die Bundesrepublik Deutschland eingereicht, die Kommission war beim Ernährungsministerium gebildet worden. Bode kündigte Berufung an.

Das Gericht entschied, Arbeit und Protokolle der wichtigen LMK seien zurecht geheim (Az 13 K 119/08). Die eher unbekannte Kommission erstelle mit ihren Sachverständigen-Gutachten «Standards bei der Herstellung der Lebensmittel». Ihren Leitsätzen komme erhebliche Bedeutung zu - und daher seien diese Ergebnisse auch allesamt im «Bundesanzeiger» und im «Gemeinsamen Ministerialblatt» veröffentlicht. Die Sitzungen selbst müssten aber vertraulich bleiben, sonst seien offene Meinungsbildung und neutrale Entscheidungsfindung in Gefahr, erklärten die Kölner Richter.

Angesichts der Skandale um Lebensmittel, der Debatte um Gentechnik im Essen und eines immer kritischeren Verbrauchers sollen LMK und

auch ihre Fachausschüsse hohe Standards setzen. Die Zusammensetzung ist «heterogen» - mit Vertretern auch aus Verbraucherschutz-Gruppen, Stiftung Warentest, Hochschul-Forschung oder Lebensmittelüberwachung.

Bode wollte von bestimmten Sitzungen - etwa eines Fleisch- Fachausschusses - die Protokolle in Kopie ausgehändigt haben. Nach der Gerichtsentscheidung kritisierte er am Montag, es bleibe damit nun auch weiter unklar, wer genau festgelegt habe, dass etwa ein Schinkenbrot in Deutschland keinen Schinken enthalten müsse. «Wer solche Festlegungen mit welchen Argumenten durchgesetzt hat, bleibt weiterhin Geheimsache.»

Den Konsumenten seien in der Vergangenheit oft irreführende Begriffe zugemutet worden, meinte Foodwatch. So sei festgelegt worden, dass zusammengeklebte Fleischfasern als «Formfleisch-Schinken» oder beschädigte Salzheringe als «Wrackheringe» verkauft werden dürften. «Die Mogel-Strategie der Lebensmittelindustrie wird durch solche Definitionen erleichtert», kritisierte Bode.

Die beklagte Bundesrepublik hatte argumentiert, die Inhalte der Sitzungsprotokolle unterlägen eindeutig der Geheimhaltung. Es handele sich um Amtsgeheimnisse. Das Gericht bestätigte diese Auffassung und sprach sogar von einem «besonderen Amtsgeheimnis».

Neue Unfallverhütungsvorschriften

Die Unfallversicherungsträger erlassen als autonomes Recht Unfallverhütungsvorschriften.

SGB VII § 15.

Der Unternehmer hat dafür zu sorgen, dass zur Ersten Hilfe und zur Rettung aus Gefahr die erforderlichen Einrichtungen und Sachmittel sowie das erforderliche Personal zur Verfügung stehen.

BGV A 1 UVV § 24.

Der Unternehmer hat unter Berücksichtigung der betrieblichen Verhältnisse dafür zu sorgen, dass

Rettungsgeräte und Rettungstransportmittel bereitgehalten werden.

BGV A 1 UVV § 25.

Kommentare dazu in den BG-Regeln BGR-A 1 § 24 und 25, Abschnitt C.

Erfolg und Güte der Ersten Hilfe hängen vielfach davon ab, dass die richtigen Hilfsmittel eingesetzt werden. Es ist Sache des Unternehmers, über Art, Menge und Aufbewahrungsort zu befinden. Art und Menge sowie Aufbewahrungsort des Erste-Hilfe-Materials richten sich nach Betriebsgröße, den vorhandenen betrieblichen Gefahren, der Ausdehnung und der Struktur des Betriebes.

Hilfreiche Informationen dazu finden Sie in der BG-Information 509 Erste Hilfe im Betrieb, Kapitel 5.3, Abschnitte 5.3 bis 5.7 sowie Anhang I.

Die DIN-Vorschriften 13157 und 13169 legen grundsätzliche Mindestanforderungen an Qualität und Ausführung der Erste-Hilfe-Ausstattung in Betrieben fest.

Neueste Untersuchungen haben ergeben, dass die häufigsten Unfallursachen in Betrieben Prellungen sind. Auf dieser Grundlage wurden die Inhalte für die Betriebsverbandkästen nach DIN 13157 sowie DIN 13169 ab November 2009 überarbeitet und angepasst: Die Füllungen wurden u. a. mit Kälte-Sofortkompressen ergänzt, wofür einige andere Inhaltsteile entfallen.



Nichtrauchergesetz - Neue Entwicklungen in Hamburg und Bayern

Hamburg: Bürgerschaftsabgeordnete reformieren Passivraucherschutzgesetz

Die Abgeordneten der Hamburgischen Bürgerschaft haben in ihrer Sitzung am Mittwoch, 09.12.2009, die Änderung des Passivraucherschutzgesetzes beschlossen.



Die Mehrheitsfraktionen von CDU und GAL hatten sich zuvor auf einen Kompromiss beim Hamburgischen Gesetz zum Schutz vor den Gefahren des Passivrauchens in der Öffentlichkeit geeinigt.

Ab 1. Januar 2010 gilt in allen gastronomischen Betrieben mit Speisenangebot striktes Rauchverbot. In Bars und Einraumkneipen, deren Gastraum kleiner als 75 Quadratmeter ist und die ausschließlich Getränke ausschenken, darf geraucht werden. Diese als Raucherkneipen gekennzeichneten Betriebe dürfen Personen unter 18 Jahren keinen Zutritt gewähren. Reine Schankbetriebe mit mehr als 75 Quadratmetern Gastraum dürfen einen separaten Raucherraum einrichten, der allerdings komplett abgetrennt und kleiner als der Nichtraucherbereich sein muss.

Das am 1. Januar 2008 in Kraft getretene Nichtraucherschutzgesetz musste durch die Entscheidung des Bundesverfassungsgerichts im Juli bis Ende 2009 reformiert werden. Dies hat die Bürgerschaft in dieser Sitzung getan.

Quelle: <http://www.hamburgische-buergerschaft.de>

Bayern: Über ein Million Unterschriften: Volksbegehren „Für echten Nichtrauchererschutz“ erfolgreich

Das Volksbegehren „Für echten Nichtrauchererschutz“ war erfolgreich. Knapp 1,3 Millionen Bürgerinnen und Bürger trugen sich in den vergangenen zwei Wochen in die Unterschriftenlisten ein. Das entspricht 13,9 Prozent. Um eine Landtagsdebatte und einen möglichen Volksentscheid zu erreichen, wären nur zehn Prozent der Wahlberechtigten – das entspricht 940.000 Unterschriften – nötig gewesen. Damit ist es das beste Ergebnis eines Volksbegehrens seit über 30 Jahre. Für die Initiatoren und Unterstützer ist ein eindeutiges Signal für eine rauchfreie Gastronomie und damit für mehr Gesundheitsschutz und Lebensqualität.

Obwohl er von Anfang an fest an einen Erfolg geglaubt hat, ist Sebastian Frankenberger, Organisator des Volksbegehrens und stellvertretender Landesgeschäftsführer der ÖDP, von dem Zuspruch überwältigt. Für ihn ist dieses Volksbegehren auch ein Sieg der direkten Demokratie. „Weit und breit keine Spur von Politikverdrossenheit. Einfach weil jeder gespürt hat, wenn ich hier dabei bin, kann ich etwas bewegen.“

Sobald das Ergebnis des Volksbegehrens amtlich festgestellt ist, muss es der Ministerpräsident binnen vier Wochen dem Landtag unterbreitet. Dieser

muss sich innerhalb von drei Monaten mit dem Gesetzentwurf des Volksbegehrens befassen. Der Landtag kann dem Entwurf zustimmen, wodurch es zu geltendem Recht würde. Die Grünen-Landesvorsitzende Theresa Schopper hofft auf die Einsicht der Landtagsmehrheit: „Ich forderte die Staatsregierung und die Landtagsmehrheit auf, noch einmal offen und vorurteilsfrei eine Übernahme unseres Gesetzes zu prüfen. Ein besserer Gesundheitsschutz rechtfertigt ein Umdenken allemal.“



Sollte der Landtag das Gesetz ablehnen, kommt es binnen weiterer drei Monate zum Volksentscheid. Auch davor ist Frankenberger und Schopper nicht bange, sie sind sicher dass es eine Mehrheit für echten Nichtrauchererschutz in Bayern gibt.

Quelle: <http://www.nichtraucherschutz-bayern.de>

IMPRESSUM

Der Hygiene-Netzwerk Report ist ein Entscheider-Medium für Gastronomie, Hotellerie, Catering, Gemeinschaftsverpflegung, den Lebensmitteleinzelhandel, Fleischerei, Bäckerei und Konditorei sowie den Bereich Health-Care.

HERAUSGEBER

Hygiene-Netzwerk,
eine Dienstleistung
der Fa. Hygiene-Forum
Neckarstraße 3
68753 Waghäusel
Tel.: 07254 / 77 95 28
info@hygiene-netzwerk.de
www.hygiene-netzwerk.de

REDAKTION

Rainer Nuss
Neckarstraße 3
68753
Waghäusel



MOBILE EDELSTAHL HANDWASCHBECKEN

„Warmes oder kaltes Wasser ohne jeglichen Festanschluss“

Als Partner des „Hygiene-Netzwerk“ befasst sich unser Unternehmen seit einigen Jahren mit der Fertigung und Weiterentwicklung von mobilen Handwaschbecken.

Die Modellpalette deckt die jeweiligen Bedarfsfälle ab.

Unter dreizehn verschiedenen EDELSTAHL Modellen mit 6 bis 20 Liter Frischwasser kann ausgewählt werden. Bei einigen Geräten ist der Frischwasserbehälter isoliert angebracht, so dass warm eingefülltes Wasser lange warm bleibt, andere sind mit einer elektrischen Wassererwärmung ausgestattet.

Die Bedienung erfolgt hygienisch durch Hand-Rücken, Fuß oder Kniepedal. Tisch-, Stand- oder fahrbare Modelle stehen zur Verfügung.

F. Polzer GmbH
Gastronomiegerätebau
Rehberggring 1-3
35745 Herborn

Tel. 02772/574583
Fax 02772/574584
info@polzergastro.de

Bitte informieren Sie sich unter

www.polzergastro.de.



Mieten
oder Kaufen

Kulms
TG400

Die Innovation für eine hygienische Thekenpräsentation!

- Innovative Neuentwicklung
- höchste Effizienz durch Anlockung mittels UV-Licht
- dezente Insektenvernichtung durch Haftklebefolien
- Insektenvernichter für alle Thekenarten geeignet
- formschönes und dennoch unauffälliges Design
- nimmt wenig Platz in der Theke ein
- sorgt direkt an den Problemstellen für Hygiene
- verringert Risiko von Insektenstichen
- enorme Reduzierung der Keimbildung und Eiablage
- durch patentierte Steckverbindung verlängerbar
- ohne sichtbare Kabelverbindungen
- individuelle Ausführungen auf Anfrage möglich
- auch als Endgerät TG400E erhältlich

TG 400
Material: gebürst. Edelstahl
Röhre: 1 x 11 Watt
Verbrauch: 18 Watt
Größe: 400 x 100 x 90 mm
Fangart: Haftklebefolien

Egon Kulms, Ing.
Handel - Vertrieb
Inh. Jürgen Pieses
Bahnhofsstraße 15
D-37632 Eschershausen
Tel. +49 (0)5534/94014
Fax +49 (0)5534/94015
E-Mail info@kulms.com
Internet www.kulms.com

Das Ansprechpartner
für Insektenvernichtung

Hygiene im Thekenbereich!!

Jedes Jahr wieder sieht man in den Warenauslagen, z. B. beim Bäcker, das gleiche Bild: Unzählige Wespen bevölkern die Lebensmittel und schaffen wirtschaftliche und gesundheitliche Probleme.

Derart befallene Lebensmittel dürfen nicht mehr zum Verkauf angeboten werden, was für den Gewerbetreibenden hohen wirtschaftlichen Schaden bedeuten kann.

Schaden können aber nicht nur Wespen sondern auch andere Insekten, wie Fliegen oder Obst- und Essigfliegen, anrichten. Sie alle sind gefährliche Keimüberträger und schaffen hygienische Probleme.






















Lange Zeit wurde vergeblich nach einer sauberen, effektiven Lösung für das Problem „Insekten im Thekenbereich“ gesucht.

Hier soll nun mit einem neuen Typ Insektenvernichter Abhilfe geschaffen werden. Dieses Gerät ist speziell für den Einsatz in Warenauslagen konzipiert.

Für den Kunden nicht sichtbar, werden die Insekten angezogen durch UV-Grünlicht, von der Ware ins Gerät gelockt und dort an einer Klebefolie getötet. Lautlos und dezent! Unverzichtbar für jeden Betrieb, wo nicht nur wirtschaftlich sondern auch hygienisch einwandfrei gearbeitet wird.

Die im letzten Jahr erfolgten Einsätze haben die hohe Wirksamkeit bestätigt und die positive Resonanz der Kunden hat die Fa. Kulms veranlasst, das Gerät weiter zu optimieren, so dass es zukünftig in jeder Theke eingesetzt werden kann und sollte.

Partnerfirmen

<p>Hygiene-Forum</p>  <p><i>Beratung u. Schulung im Hygienebereich Erstellung und Verkauf von Schulungsmedien</i> www.hygiene-forum.de</p>	<p>DBL – Deutsche Berufskleider-Leasing GmbH</p>  <p><i>Mietberufskleidung</i> www.dbl.de</p>	<p>ÖkoP Zertifizierungs GmbH</p>  <p><i>Kontrolle, Zertifizierung von Landwirten, Verarbeitern, Importeuren</i> www.oekop.de</p>
<p>FHAP-Insektenschutz</p>  <p><i>Insektenschutzgitter</i> www.fhap.de</p>	<p>Egon Kulms Ing.</p>  <p><i>Fluginsekten-Bekämpfung</i> www.kulms.com</p>	<p>FROWEIN GMBH & CO. KG</p>  <p><i>Präparate u. Geräte zur Schädlingsbekämpfung</i> www.frowein808.de</p>
<p>Walter Grönhoff Schädlingsbekämpfung GmbH</p>  <p><i>Schädlingsmanagement</i> www.walter-groenhoff.de</p>	<p>Koller & Fellner GmbH</p>  <p><i>Fugenlose Bodensysteme für Gewerbe und Industrie</i> www.koller-fellner.de</p>	<p>SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH</p>  <p><i>Nicht-medizinische Laboranalytik</i> www.institut-fresenius.de</p>
<p>Gesec Hygiene + Instandhaltung GmbH + Co. KG</p>  <p><i>Technische Tiefenhygiene</i> www.gesa.de</p>	<p>F. Polzer GmbH</p>  <p><i>Gastronomiegerätebau</i> www.polzergastro.de</p>	<p>CLR Marketing & Vertrieb</p>  <p><i>Professioneller Haut-/Arbeitsschutz Hygienische Händereinigung Betriebliche Erste-Hilfe-Produkte</i> www.masterskin.de</p>
<p>ebro Electronic GmbH & Co. KG</p>  <p><i>Messgeräte, Datenlogger</i> www.ebro.com</p>	<p>B.U.G.S</p>  <p><i>Sachverständiger für Schädlingsbekämpfung, Gutachten, Schulungen</i> www.karg-bugs.de</p>	<p>Ecolab Deutschland GmbH</p>  <p><i>Reinigung und Desinfektion</i> www.ecolab.com/de</p>
<p>Katzenberger Industrie- und Luftfahrtbedarf</p>  <p><i>Tauchbad- u. Spezialreinigung für die LM-Industrie</i> www.reinigen-mit-system.de</p>	<p>KAISER MEDIA KG</p>  <p><i>Hygiene-Monitoring u. Dokumentations-Systeme</i> www.kaiser-media.eu</p>	<p>Schneemeister GmbH</p>  <p><i>Hygienesdienstleister m. Trockeneisschnee Bekämpfung und Prophylaxe von Bettwanzen</i> www.schneemeister.com</p>
<p>WISAG Lebensmittelhygiene GmbH & Co. KG</p>  <p><i>Produktionsreinigung</i> www.wisag.de</p>	<p>VIWIS GmbH</p>  <p><i>Entwicklung und Einsatz von e-Learning</i> www.viwis.de</p>	<p>SCA Hygiene Products GmbH Wiesbaden</p>  <p><i>Waschraumhygiene, Wisch- u. Reinigungssysteme, Servietten u. Patientenhygiene</i> www.tork.de</p>
<p>B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG</p>  <p><i>HACCP-Praxisliteratur</i> www.behrs.de</p>	<p>Franz Schädler GmbH</p>  <p><i>Schädlingsbekämpfung</i> www.schaedler-gmbh.de</p>	